

# Les Essentiels

## CARBONATE DE CALCIUM

---

Desacidificante

### CARACTERÍSTICAS

---

Usado para a desacidificação, o **CARBONATE DE CALCIUM** ( $\text{CaCO}_3$ ) fornece, com o ácido tartárico, sais insolúveis: CaT.

Pó branco muito fino

Carbonato de cálcio de qualidade alimentar

$\text{CaCO}_3 > 99 \%$

### APLICAÇÕES

---

O **CARBONATE DE CALCIUM** tem um poder desacidificante máximo de 85% superior ao do **BICARBONATO DE POTÁSSIO**. Ele desacidifica muito mais, com um efeito sobre o pH mais imediato.

1 g/l de carbonato de cálcio ajuda a reduzir a acidez total de cerca de 1 g/l, expressa em ácido sulfúrico. Mas ele fornece também o cálcio que pode, mais tarde, precipitar. É por isso que é **preferível utilizá-lo durante a vinificação**.

Com o **CARBONATE DE CALCIUM**, a reação neutralizante é puramente química, com a libertação de  $\text{CO}_2$ . Assim que o cuba não espume mais, a reação terminou.

*A desacidificação só é autorizada em certas zonas vitícolas, sob certas condições.*

### DOSAGEM

---

Em teoria, a adição de 1 g/l de carbonato de potássio provoca uma queda da acidez total de 0,98 g/l.

No entanto, estas adições têm efeitos secundários sobre o pH e sobre outras precipitações de sais. Estas consequências serão totalmente perceptíveis somente após a passagem a frio.

O carbonato de cálcio se dispersa no volume a ser tratada, agitando com isso o seu meio.

Uma quinzena de dias após o tratamento, é necessário mexer o vinho para colocar em suspensão os cristais e, assim, favorecer novas cristalizações.

### INSTRUÇÕES DE USO

---

#### Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

### EMBALAGEM

---

Pó embalado em saco de 1 e 25 kg.

### CONSERVAÇÃO

---

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60